

Bücklinge rund

Bücklinge rund – Norddeutsche Räucherspezialität mit Charakter

Traditionell. Rauchig. Echt norddeutsch.

Unsere **runden Bücklinge** sind eine klassische Delikatesse aus dem Norden – **ganze, geräucherte Heringe**, die mit Innereien über **heißem Rauch** veredelt werden. Diese Zubereitungsart sorgt für einen besonders kräftigen, charaktervollen Geschmack und eine **goldbraune Farbe**, wie sie nur durch echte Handwerkskunst entstehen kann.

Bücklinge sind entweder **Rogner (mit Rogen)** oder **Milchner (mit Milch)** – bei uns erhalten Sie stets **ganze Fische** und **keine zugeschnittenen Teile oder Abschnitte**. So bleibt das ursprüngliche Aroma erhalten – naturbelassen und voll im Geschmack.

Was Bücklinge so besonders macht:

- **Räucherung im Ganzen**, traditionell mit Innereien
 - **Intensives Raucharoma** trifft auf **zarte, cremige Fischtextur**
 - Ein Hering mit Geschichte – typisch für die **Ostsee-Region** und **norddeutsche Küstenküche**
-

Genuss-Empfehlung:

- Klassisch mit **Pellkartoffeln und Gurkensalat**
 - Als herzhafter Belag für **Brot oder Brötchen**
 - In **Salaten**, auf **Fischplatten** oder als **warme Mahlzeit**
-

Produktdetails:

- **Produktart:** Ganzer, geräucherter Hering (Bückling)
 - **Zubereitung:** Traditionelle Heißräucherung mit Innereien
 - **Verpackung:** Aromafrisch **vakuumiert**
 - **Lieferung:** Immer **ganze Fische**, kein Verschnitt
 - **Gewicht:** Angegebenes Gewicht = **Mindestgewicht** der gelieferten Ware
-

Bestellen Sie echte norddeutsche Räucherkunst bequem online – bei greetfish.de.

Frisch verpackt, mit Sorgfalt ausgewählt und direkt zu Ihnen nach Hause geliefert

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	900 kj
Brennwert in kcal	230 kcal
Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,3 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja
-------	----

Zutaten

Hering, Salz, Wasser, Buchenrauch

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

Lat. Name: Clupea harengus Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 Norwegische See Fangmethode: Umschließungs und Hebenetze

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel